

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 34 Bromberg, den 25. August 1935

Rezepte vergangener Jahrhunderte.

Kleiner Streifzug durch die edle Backkunst.

Von G. v. Sydow-Wever.

Die Backkunst ist, so seltsam es klingen mag, mit den politischen Entwicklungen der Völker Hand in Hand gegangen. Mit einem gewonnenen Kriege zogen mit den Eroberungen an Schätzen stets auch gute Koch- und Backrezepte in das Land ein. Ein griechischer Abgesandter meinte einmal, an den Sitten und Gebräuchen der Völker könne er doch nichts ändern, aber aus andersartigen Küchen müsse man lernen, und so brachte er von solchen Forschungsreisen immer einen großen Wissensschatz an fremdländischen Küchenrezepten mit.

Je reicher ein Land, desto mehr gab es sich der Feinschmeckerei hin. Von den Griechen lernten es die Römer und so ging es fort bis im 5. und 6. Jahrhundert die nordischen Völker eine andere Lebensweise brachten, die auch auf die südlichen Länder Einfluß hatte. Aber auch hier wieder fing die Schlemmerei an, sobald die Völker reich genug waren und statt der Kriege sich einem guten Leben hingeben konnten. Zuerst waren es nur die Köche der Wohlhabenden, die die schönen Bäckereien schufen. Aber der Geringe lernte vom Reichen und aus dem Volke stammt gerade manch schönes Nationalgericht.

Bei den Italienern z. B. die Mandorletti:

Man rührt den sehr steifen Schnee von 2 Eiweiß mit 70 Gramm Zucker, 70 Gramm in Streifen geschnittenen Mandeln, etwas abgeriebener Zitronenschale. Dann schneidet man Oblaten fingerlang und 2 Finger breit, streicht die Masse sofort auf die Plättchen, legt ein Zweites darüber, schiebt die Teilchen in den Ofen und läßt die Mandorletti bei schwacher Hitze so backen, daß sie weich und weiß bleiben.

Für die vornehmsten Frauen galt es allmählich für ein besonderes Vorrecht ihrer Würde, die Gastfreundschaft durch eigene Bäckereien zu veredeln und zu kultivieren. So backten die Hoffräuleins der Königin Elisabeth von England in der Palastküche von Richmond die delikatesten

Käsebiskuits: 250 Gramm frischer weißer Käse, 45 Gramm frische Butter, 90 Gramm Zucker, 30 Gramm süße und 10 Gramm bittere feingestoßene Mandeln, die abgeriebene Schale von 2 Zitronen und der Saft von einer Zitrone, eine halbe geriebene Muskatnuß, 3—4 Eßlöffel Semmelbrösel, ein Guß Branntwein, 4 Eidotter. Käse und Butter werden verrührt, in einer anderen Schüssel mengt man Eidotter mit Zucker und gibt zu letzterem nach und nach die übrigen Zutaten, zuletzt die Käse-Buttermasse, tut das Ganze in kleine Förmchen und läßt es schnell backen.

Die großwerdende Kirche hatte dem Schlemmertum in Italien Einhalt getan und im 16. und 17. Jahrhundert taten die Kriege das Ihre. Da wurden all die schönen Küchengeheimnisse in die Abteien und Klöster gerettet und dort verstand man es, diese schöne Kultur der Küche zu bewahren und zu pflegen und durch viele schöne Erfindungen zu bereichern. Die Bäckermönche hatten gute Zeit, mit Andacht zwei volle Stunden den Klosterofen zu beobachten, in dem der folgende Kuchen sich allmählich bräunte:

Man rührt 375 Gramm ungesalzene Butter schäumig und bringt allmählich folgende Zutaten hinzu: 10 Eidotter, 375 Gramm Zucker, 375 Gramm Mehl, 375 Gramm Korinthen, 60 Gramm süße und 60 Gramm bittere Mandeln, eine Zitronenschale, eine Muskatnuß, ½ Liter Rum und mengt zuletzt den Schaum der 10 Eier hinzu. Das Ganze wird in einer Form gebacken.

Die Bäckereien spielten bei den Festgelagen der Herrscher, Heerführer und reichen Kaufherren, die eine politische oder geschäftliche Bedeutung hatten, eine große Rolle. Auch heute noch läßt sich manches unter den Menschen leichter ordnen, wenn eine gute Speise, ein Trunk liebenswürdig verbindet. Vor allem haben wir es aber den ausländischen Erzeugnissen zu danken, dem Kaffee, Tee und Kakao, die gerade für unser bürgerliches Leben von großer Wichtigkeit wurden, so daß der Kuchen heute im Vordergrund der Küche steht. 1670 wird in Wien das erste Kaffeehaus eröffnet, und damit beginnt der Siegeszug des Kaffees durch alle europäischen Länder, der bald die Konditoreien mit ihren vorzüglichen Bäckereien im Gefolge hat.

Gleichzeitig geht aber die häusliche Backkultur weiter ihre Wege, und viele Frauen der Patrizier und Edlen rühmen sich, eigene Backrezepte geschaffen zu haben. Ein immer noch bekanntes Rezept einer Art Mandelbäckerei ist eine Erfindung der Frau Rat Goethe und der Dichter hat sich den mütterlichen Kuchen oft von seiner Christiane bereiten lassen:

500 Gramm Mandeln, 100 Gramm Zucker, 60 Gramm Mehl, 3—4 Eßlöffel Rosenwasser, 1 Eiweiß. Man stößt die Mandeln mit dem Rosenwasser fein, rührt sie mit dem Zucker solange auf dem Feuer, bis die Masse sich trocken anfühlt und von der Kasserolle löst, gibt sie dann in ein mit Staubzucker aus-

gestreutes Gefäß, deckt sie mit einem Tuch zu und stellt sie bis zum anderen Tag an einen kühlen Ort. Nun nimmt man sie auf das mit Mehl bestreute Backbrett, verarbeitet sie mit dem Mehl, dem Eiweiß und etwas Staubzucker zu einem glatten Teig, rollt diesen 2 Messerrücken dick und drückt ihn in den mit Mehl besiebten Holzformen aus oder rollt mit dem Formenholz darüber, legt sie auf ein Brett und läßt sie 24 Stunden an einem trockenen Ort stehen, wonach man die Brenden auf einem mit Wachs bestrichenen Blech in kühlem Ofen langsam bäckt.

Heute besitzt nicht nur jeder Landstrich seine eigene Backküche und ist stolz auf sie, sondern auch jedes Haus bewahrt strengstens seine eigenen Festrezepte, die sich ebenso auf Kind und Kindeskind vererben wie die kostbarsten Gegenstände des Familienbesitzes.

Landwirtschaftliches.

Anbau der Wintergerste.

Die Wintergerste liefert hohe Erträge und räumt frühzeitig das Feld, so daß die Erntearbeiten dadurch eine bessere Verteilung erfahren. Sie wird bekanntlich in erster Linie als Futtergerste angebaut, hat aber auch eine hohe Bedeutung für die Graupenmüllerei. Bei zeitiger Aussaat darf sie als eine der sichersten Winterfrüchte gelten; nur auf ausgesprochenen Sandböden verbietet sich ihr Anbau. Eine sehr gute Vorfrucht für Wintergerste ist u. a. gedüngtes Wickefutter, grün geerntet. Auf besseren Böden eignet sie sich auch als Nachfrucht nach Frühkartoffeln oder Roggen.

Sehr dankbar ist die Wintergerste für gute Düngung. Bei der Bemessung der Stickstoffdüngung, bei der es ja lediglich auf die Erzielung einer eiweißreichen Gerste mit hohem Futterwert ankommt, braucht man nicht so vorsichtig wie bei der Braugerste zu sein. Man gibt auf 1 Hektar im Herbste 50—60 Kilogramm eines langsam wirkenden Stickstoffdüngers und im zeitigen Frühjahr, je nach dem Stande der Saat, noch eine Kopfdüngung mit 50—70 Kilogramm. Größere Gaben von Kali und Phosphorsäure dürfen — auch neben Stallmist — nicht fehlen; man verabreicht etwa 10—14 Tage vor der Aussaat etwa 150 Kilogramm 40prozentiges Kalidüngesalz oder auf leichteren Böden 450 Kilogramm Kainit sowie 200 Kilogramm Phosphor-Dünger auf 1 Hektar und gibt diese Kaliphosphatdüngung zusammen mit dem ersten Teile der Stickstoffgabe.

Die Saatzeit der Wintergerste liegt zwischen dem 15. August und dem 15. September. In wärmeren Böden erfolgt die Aussaat gewöhnlich erst um Mitte September bis spätestens Ende September; in rauheren Lagen ist sie früher vorzunehmen. Die Aussaatmenge beträgt bei gewöhnlicher Drillsaat 110—150 Kilogramm auf 1 Hektar; die geringere Menge gilt für frühere, die höhere Aussaatmenge für spätere Aussaaten. Hergers.

*

Der Wert des Stoppelschälens.

Vor dreißig, vierzig Jahren konnte man noch bis in den Herbst hinein auf den Stoppelfeldern seinen Drachen steigen lassen, so daß das später aufkommende sofortige Schälen (zum Zwecke des Zwischenfruchtbaus) einen großen Fortschritt bedeutete. Wer aber die Gespannkraft nicht frei hat, um die Schälfurche und die rechtzeitige Saatfurche zu bewältigen, der kann getrost sofort auf 20 bis 25 Zentimeter Tiefe pflügen. Dreijährige Hallesche Versuche haben gezeigt, daß ein solches Kulturverfahren „für die Garebildung und Unkrautbekämpfung von erheblichem Nutzen ist." — Das würde sich ja auch mit der Forderung decken, den leichten Boden möglichst wenig zu wenden. i.

*

Abblatten und Vereinzeln der Futterrüben.

Gegen das von unseren Kleinbauern beliebte „Abblatten" der Runkeln ist jahrelang Sturm gelaufen worden. Man wies immer wieder darauf hin, daß die Rübe auch ihre Außenblätter braucht, wenn sie eine Vollernte ergeben soll. An genauen Versuchen fehlte es aber bisher.

Das hat nun Professor Berkner (Breslau) nachgeholt und dabei festgestellt, daß die Gesamtmenge der geernteten Nährstoffe durch einmaliges Abblatten nach Mitte August nicht zu sinken braucht. Der Futterwert der früh geernteten Rübenblätter war erheblich höher, so daß ein geringer Eiweißverlust der abgeblatterten Rübe selbst dagegen kaum ins Gewicht fiel.

Noch wertvoller ist aber das Vereinzeln. Man sät ganz dicht und nimmt von Mitte Juli bis Mitte September etwa alle drei Wochen die schwächsten Pflanzen heraus, so daß man schließlich eine Standweite von 50×50 Zentimetern erreicht hat. Auf diese Weise konnten die Trockensubstanz um 80 Prozent und der Roheiweißgehalt um 50 Prozent vermehrt werden. Der intensive Aufwand an Dünger und Arbeit hatte sich glänzend gelohnt.

In beiden Fällen erwiesen sich übrigens die Gehaltsrüben den Massensorten als überlegen. ie.

*

Der Frühmais reift!

Bei der Ernte des Körnermaises werden die Lieschen mit der eisernen Maiskralle entfernt und die Kolben dann ausgebrochen. Nach genügender Abtrocknung können diese Kolben auf dem Schüttboden ausgebreitet werden, ohne daß es Schimmel gibt.

Bei spät reifenden Beständen empfiehlt sich ein Entlieschen auf dem Felde nur dann, wenn Körbe zum Trocknen oder besondere Rahmen zur Verfügung stehen.

Im Kleinen kann man den Kolbenmais auch mit den Lieschen ernten und jeweils 6—8 Kolben zusammenbinden, um die Gebunde dann über der Tenne zu trocknen. i.

*

Die Bedachung des Kleinsilos.

In den letzten beiden Jahren sind in allen deutschen Gauen unzählige Bauernsilos gebaut worden. Nicht alle haben von vornherein ein Dach. Besonders in regenreichen Gegenden, im Gebirge und an der Küste, hat sich ein solches aber als zweckmäßig erwiesen. Es braucht nicht kostspielig zu sein.

In einem Falle sahen wir es einfach aus Stroh angefertigt. Auf zwei Stützen ein Längsbalken, an den die beiden Dachteile angelehnt waren. Diese bestanden aus je einem Lattengestell, auf das die Strohschichten mit Draht aufgebunden wurden. Schneidet man noch das Stroh oben und unten etwas glatt, dann sieht dieses Naturdach ganz gefällig aus.

*

Wer lieber industrielle Erzeugnisse verwenden will, besorgt sich Pfannenbleche, die den Vorzog haben, einzeln abnehmbar zu sein. Für etwas Gefälle sorgt ein untergelegter Balken und die mit Latten beschwerten Ränder geben dem Wind keine Angriffsmöglichkeit.

Man kann natürlich auch Dachpappe nehmen. Entweder werden dann die einzelnen Teile abhebbar angefertigt oder man läßt sie auf Schienen gleiten. Auch klappbar läßt sich ein solches Dach einrichten. Der Möglichkeiten sind also viele. Die Hauptsache ist, daß man sich für eine entscheidet und diese auch ausführt. li.

Viehzucht.

Das Aufblähen bei Ziegen.

Die Mittel zur Beseitigung des Aufblähens bei Ziegen und Schafen bestehen in dem Einflößen von gasbindenden Stoffen, z. B. einer Mischung von einem Eßlöffel Terpentinöl mit fünf Löffeln voll Branntwein verdünnt, 10—15 Gramm Salmiakgeist auf ½ Liter laues Wasser oder starkes Seifenwasser, Kamillen- oder Baldriantee, leichte Tabakabkochungen, kohlensaurer Magnesia und dergleichen. Außerdem leisten die mechanischen Mittel in den meisten Fällen viel schnellere und bessere Hilfe. Man zwingt die Tiere zum Wiederkauen durch das Aufzäunen

mit einem Strohband, welches, wie die beigegebene Abbildung zeigt, anzuwenden ist. Das letzte Mittel ist der Pansenstich mittels Trokars. Im Notfalle genügt auch ein im Griff feststehendes Messer. Doch ist darauf zu achten, daß die Stichwunde offen bleibt, damit die Gase entweichen können. Die Anwendung ist möglichst dem



Tierarzt zu überlassen und nur im Notfalle, wenn derartige Hilfe zu lange auf sich warten läßt, auszuführen. Bei lang andauerndem Aufblähen kann nämlich die Ziege infolge der sich ständig vermehrenden Gase und deren ungeheurem Druck auf die Lungen an Kohlensäurevergiftung zugrundegehen. J. Schn.

*

Rindernde Kühe gesondert halten!

Es ist bekannt, daß der Milchertrag in einem Bestande von Milchkühen, die im Laufstall oder auf der Weide gehalten werden, erheblich absinkt, sobald eine Kuh rindert. Die Unruhe des rindernden Tieres teilt sich dem gesamten Bestand mit und bedingt einen Ausfall an Milch. Daß der Milchertrag der rindernden Kuh selbst um mehr als die Hälfte absinkt, ist nicht zu ändern. Aber gegen den weit größeren Verlust, der durch Beunruhigung der Stallgefährten eintritt, kann man sich schützen, indem man die rindernde Kuh aus dem Laufstall oder Weidegarten entfernt. Es ist praktisch, bei Weidegärten mit größerem Kuhbestand eine Ecke abzuzäunen, um rindernde Kühe während der Zeit des Rinderns dort gesondert zu halten.

Bienenzucht.

Einfachheit in der Imkerei.

Soll die Bienenzucht guten Ertrag bringen, muß sie in einfachster Form betrieben werden. Alle Geräte, die wir uns selbst herstellen können, werden wintersüber angefertigt. Die Kästen selbst aber fertigen nur jene Imker, die gut mit Hobel, Säge, Lineal und Winkelmaß umgehen können. Auf den Millimeter genau muß gearbeitet werden. Nichts verleidet den späteren Betrieb so sehr als ungenaue Arbeit. Wie sollen die Bienen in ein windschiefes Rähmchen eine gerade Wabe bauen können? Auch der einfachsten Betriebsweise müsssen wir uns in den heutigen Zeiten in erster Linie bedienen. Das ist der gemischte Betrieb, der in der Verwendung des guten, alten Strohkorbes in Verbindung mit dem Aufsatzkasten als Honigraum besteht. Er bringt bei dem geringsten Zeitaufwand, dem kleinsten Anlagekapital und den bescheidensten Kenntnissen doch eine Ausbeute, die jener des reinen Kasten- oder Mobilbetriebes kaum nachsteht. Dann werden die vielen Fehlgriffe auch nach und nach verschwinden und Zufriedenheit und Hoffnungsfreudigkeit im Imkerhause ständig Platz haben. Wgt.

Obst- und Gartenbau.

Wie pflegt man Blumen?

Behaglichkeit im Heim zu verbreiten, ist eine der Hauptaufgaben der Frau. Die Traulichkeit eines Zimmers wird erhöht, wenn Blumen im Fenster stehen, wenn schöngeordnete Sträuße Schrank und Tafel schmücken, wenn Balkon oder Loggia in farbenfrohem Blütenflor prangen. Aber die lieblichen Blumenkinder wollen gehegt und gepflegt sein, die Hausfrau begeht dabei aus Unkenntnis manchen Fehler, der sich durch das Nichtgedeihen ihrer Pfleglinge bemerkbar macht.

Wie soll man z. B. Topfgewächse behandeln? Zunächst genau wie kleine Kinder oder junge Tiere. Nicht viel anfassen, sauber, möglichst ohne Wechsel und Experiment! Blumen, die man heute hierhin rückt und morgen dorthin, die man in dieser Woche überschwemmt und in der nächsten nahezu vertrocknen läßt, an denen man dauernd herumzupft, die werden nie gedeihen. Es ist auch verkehrt, Blumen starken Temperatur- oder Luftveränderungen auszusetzen. Sie müssen ihren festen Platz haben an einem Fenster z. B., das wenig geöffnet wird. Regelmäßiges Gießen mit stubenwarmem Wasser ist unerläßlich, und zwar solange, bis dasselbe Wasser in den Untersatz läuft. Dort soll es aber nicht stehen bleiben; was die Wurzeln sich nach einer halben Stunde nicht heraufgeholt haben, wird entfernt, sonst fault die Pflanze. Notwendig ist im allgemeinen das Gießen, wenn die Blumenerde oben im Topf sich trocken anfühlt, aber so weit, daß die Pflanze die Blätter hängen läßt, darf es nicht erst kommen.

Wann braucht die Blume einen neuen Topf? Wenn einzelne Wurzeln unten aus dem Loch am Boden des Topfes kommen. Dann ist der ganze Pflanzenballen gut bewachsen und man kann ihn mit Leichtigkeit umquartieren in ein unglasiertes, poröses größeres Gefäß, das aber nur 3—4 Zentimeter Durchmesser mehr haben darf, als das alte. Sonst dauert es zu lange, bis die Wurzeln im neuen Topf den Topfrand erreicht haben, und je eher dies der Fall ist, desto besser gedeiht die Pflanze. Stecklinge bringt man aus diesem Grunde zu drei bis vier in einen Topf; sie bewurzeln sich dann schneller. Auf den Boden des Topfes bringt man immer einige Scherben, damit das Gießwasser besser abzieht. Etwa alle 4 Wochen bekommt die Pflanze eine Dunggabe durch im Gießwasser nach Vorschrift aufgelösten künstlichen Dünger. Hierbei muß man aber darauf achten, daß man die Blätter nicht mit der scharfen Flüssigkeit benetzt.

Abgeblühte Pflanzen wollen Ruhe haben, man stellt sie schattiger, kühler und gießt weniger, als in voller Blüte befindliche. Schnittblumen kürzt man täglich ein wenig mit einem scharfen Messer (nicht der Schere, welche die Stielenden zusammendrückt) und ordnet sie lose gebunden in möglichst weithalsige Gefäße. Dem Wasser fügt man eine Kleinigkeit Kochsalz hinzu und wechselt es täglich. So behandelt, halten sich Schnittblumen wochenlang. Das wären so die allereinfachsten Grundzüge der Blumenpflege, die von der Hausfrau, richtig gehandhabt, wenig Kosten, Zeit und Mühe verlangt, ihr aber viele Freude bringen kann.

*

Woher kommen die hohlen Haselnüsse?

Der Haselnußbohrer (Balaninus nucum) ist ein zierlicher Rüsselkäfer, der sich unter den einheimischen Arten durch seinen überaus langen Rüssel auszeichnet. Er besucht Ende Mai, Anfang Juni die Haselsträucher. Das Weibchen bohrt mit seinem Rüssel die halbwüchsigen Haselnüsse an



und schiebt ein Ei in die entstandene Öffnung, welche allmählich wieder zuwächst. Aus dem Ei entsteht die weiße Larve, volkstümlich Wurm genannt, die sich vom Kern nährt und, sobald sie groß und ausgewachsen ist, sich den Weg ins Freie bahnt. Die meisten hohlen Haselnüsse fallen zeitig ab. Die Larve verpuppt sich in der Erde und es entsteht im nächsten Jahre wieder der Käfer aus der

Puppe. Wo der Haselnußbohrer in den Obstanlagen auftritt, muß man durch Abschütteln der Sträucher am Morgen seiner habhaft zu werden suchen. Unter den Sträuchern werden Tücher ausgebreitet und die abfallenden Käfer gesammelt. Auch liest man die frühzeitig abgefallenen Haselnüsse auf und verbrennt sie, da die Larve noch in ihnen steckt. Die Abbildung zeigt in a die Larve, wie sie in der Nuß steckt, in b die Puppe im Frühjahr und in c den Käfer, alle drei ungefähr ein Drittel größer, als sie in Wirklichkeit sind. J. Schn.

*

Die Bodenkulturmatte.

Mit Unterstützung staatlicher Stellen ist es dem Berliner Chemiker Willi Aretz nach langjährigen Versuchen gelungen, aus Müll eine „Bodenkulturmatte" herzustellen, die den Gartenbau umwälzend beeinflußen wird.

Da im Frühjahr die Gemüsebeete mit Ausnahme der Saat- und Pflanzstellen damit bedeckt werden, braucht man künftig weder zu jäten noch zu gießen und erzielt außerdem zeitigere und höhere Erträge. Diese betrugen z. B. bei Bohnen 26 Prozent und Erdbeeren wurden viel größer und aromatischer, weil weder Fäulnis noch Schnecken die Früchte heimsuchten . . .

Über Winter wird die Erzeugung der Matten so gefördert werden, daß ab Frühjahr 1936 sich auch die breite Praxis ihrer bedienen kann.

Für Haus und Herd.

Käse ist schmackhaft und gesund.

Käsesuppe.

In 50 Gramm Butter wird eine feingewiegte Zwiebel mit einem Stückchen Lorbeerblatt, wenig Pfeffer gut durchgeschwitzt, mit 1 Liter Fleischbrühe überfüllt und langsam eine Viertelstunde gekocht, worauf man die Brühe durchseiht. Dann legt man dünne, leicht angeröstete Scheiben altbackenen Weißbrotes in eine Suppenschüssel, bedeckt das Brot dicht mit dünn geschnittenem deutschen Chesterkäse und gießt die durchgeschlagene Fleischbrühe darüber. Die Suppenschüssel muß an heißer Herdstelle erst einige Zeit durchziehen, bevor man sie aufträgt und beim Anrichten mit gewiegter Petersilie bestreut.

Bauernkartoffeln mit Käse.

Mittelgroße Kartoffeln, etwa 750 Gramm, schält man und schneidet sie in ganz feine Scheiben, die man mit 1¼ Liter warmer, abgekochter Milch vermischt, die man vorher mit einem zerschlagenen Ei, wenig geriebener Muskatnuß, etwas Salz und 125 Gramm deutschem, geriebenem Hartkäse vermischt hat. Eine Backschüssel wird gut eingefettet und die Kartoffeln hineingefüllt. Die Oberfläche wird dick mit geriebenem Käse bestreut und kleine Butterflöckchen darauf verteilt. Das Gericht muß nun bei mäßiger Hitze etwa 40 Minuten im Ofen gar gemacht werden, die Oberfläche soll nur ganz lichtgelb sein. Man gibt die köstlich schmeckenden Bauernkartoffeln in der Form zu Tisch. Zu ihnen reicht man einen beliebigen grünen Salat.

Geröstete Käsekartoffeln.

In einer großen Pfanne macht man Butter heiß, gibt in das heiße Fett eben frisch gekochte und in Scheiben geschnittene Kartoffeln und brät diese leicht bräunlich an. Inzwischen rührt man 100 Gramm geriebenen Hartkäse mit zwei Zehntel Liter Milch glatt, verquirlt damit 3 ganze Eier und schütet dies über die Kartoffeln, wenn diese bräunlich angebraten sind. Man brät das Gericht auf sehr gelindem Feuer weiter, bis die Masse gestockt ist und die Kartoffeln wie einen Teig einhüllt, worauf man die Röstkartoffeln wie einen Pfannkuchen auf eine passende Schüssel schiebt. Man gibt einen grünen Salat oder auch süßsaure Gurken zu den gerösteten Käsekartoffeln.

Käsekartoffeln und Salat.

1½ Kilogramm Kartoffeln werden in der Schale gekocht, geschält und in Scheiben geschnitten. Eine längliche, gut eingefettete Backform wird mit einer Lage Kartoffelscheiben gefüllt, die man mit saurer Sahne, welche man mit einigen ganzen Eiern und 100 Gramm geriebenem Käse verrührt hat, übergießt. Man füllt die Form abwechselnd mit Kartoffelscheiben und der Käsesahne, bestreut die Oberfläche dick mit einer Mischung von Semmelkrumen und geriebenem Käse, legt kleine Butterflöckchen dazwischen und bäckt die Kartoffeln lichtbraun. Man reicht dazu grünen Salat.

Käsestangen.

140 Gramm Weizenmehl, 140 Gramm Butter, 70 Gramm Briekäse, 70 Gramm Hartkäse fein gerieben und 2 Eigelb werden gut durchgearbeitet. Diesen Teig läßt man etwa 1 Stunde ruhen, dann werden kleine schwache Stangen geformt, auf das gefettete Blech gesetzt, mit Eigelb, das mit Milch verdünnt, bestrichen und sofort in heißer Röhre gebacken.

*

Biskuittorte.

Eine gute Biskuitmasse, die sich vielseitig verwenden läßt, stellt man aus folgenden Zutaten her: Ein halbes Pfund feinen Zuckers, eine halbe abgeriebene Zitronenschale, sechs ganze Eier und vier Eigelb, eine kleine Prise Salz werden eine halbe Stunde gleichmäßig gut gerührt. Nach dieser Zeit gibt man ein halbes Pfund feines gesiebtes Mehl hinzu, verarbeitet alles gut miteinander und zieht zuletzt den festgeschlagenen Schnee der vier Eier langsam darunter. Eine Tortenform wird mit Butter ausgestrichen, die Masse hineingefüllt und langsam bei mäßigem Feuer ¾—1 Stunde gebacken. Je nach Größe der Backform kann man diese 1—2 mal durchschneiden und sie beliebig füllen. Z. B. mit einer Mandel-Vanillecreme, Haselnuß- oder Kaffeecreme. Während der Sommerzeit wird man natürlich zu einer Fruchtfüllung greifen. Nach der Füllung setzt man die Torte sorgfältig zusammen, bestreicht sie oben und rundherum mit derselben Masse, die man innen verwendet hat, und verziert sie nach Belieben. Diese Torte ist nicht teuer und kann auf jeder Festtafel bestehen.

*

Bereitung der Fruchterzeugnisse für Zuckerkranke.

Auch für Diabetiker (Zuckerkranke) kann man Dauer-Erzeugnisse aus Obst herstellen und damit einem besonderen Verlangen dieser bedauernswerten Kranken Rechnung tragen.

Für die Herstellung von Fruchtkonserven, für die nur Früchte mit niedrigem Fruchtzuckergehalt, also säurereiche Früchte, in Frage kommen, ist es wichtig, daß sie vor dem Sterilisieren und nicht erst beim Gebrauch gesüßt werden, denn Süßstoff kann im Gegensatz zu dem früheren Sacharin — ohne sich geschmacklich zu verändern, mitsterilisiert bzw. mitgekocht werden. Durch das Lagern der Obstkonserven baut sich nämlich der Geschmack aus, und die Früchte, die man vorteilhaft mit einem Holzstäbchen stichelt, damit sie von der Lösung gut durchdrungen werden, schmecken dann angenehm durchsüßt. Wichtig ist, daß die Süßstofflösung richtig dosiert wird, denn ebenso wie uns überzuckerte Obstkonserven zuwider schmecken, verhält es sich natürlich auch mit solchen mit Süßstoff übersüßten. Man muß sich immer die starken Süßungsgrade des Süßstoffs gegenüber denen des Zuckers vor Augen halten, um die Diabetiker-Fruchterzeugnisse nicht zu übersüßen.

Im übrigen erfolgt die Herstellung der Diabetiker-Obstkonserven ganz genau so wie die der gewöhnlichen, nur daß sie vor dem Sterilisieren statt mit einer Zuckerlösung mit einer solchen von Süßstoff versehen werden.

Für die Diabetiker-Fruchtsäfte können alle beliebigen Fruchtarten Verwendung finden, weil man die Möglichkeit hat, den Fruchtzucker durch Angärenlassen des rohen Fruchtsaftes auszuscheiden. Dieser Saft wird dann mit Süßstoff gesüßt, aber auch so, daß keinerlei Übersüßung eintritt. Er wird in Saftflaschen bei 70 Grad 20 Minuten pasteurisiert und schmeckt nach längerem Lagern durchaus angenehm und erfrischend.

Auch Fettleibige, die aus gesundheitlichen Gründen den Genuß von Zucker meiden sollen, können nach diesen Gesichtspunkten Obstverwertung betreiben. A. Knauth.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann, T. z o. p. sämtlich in Bromberg.